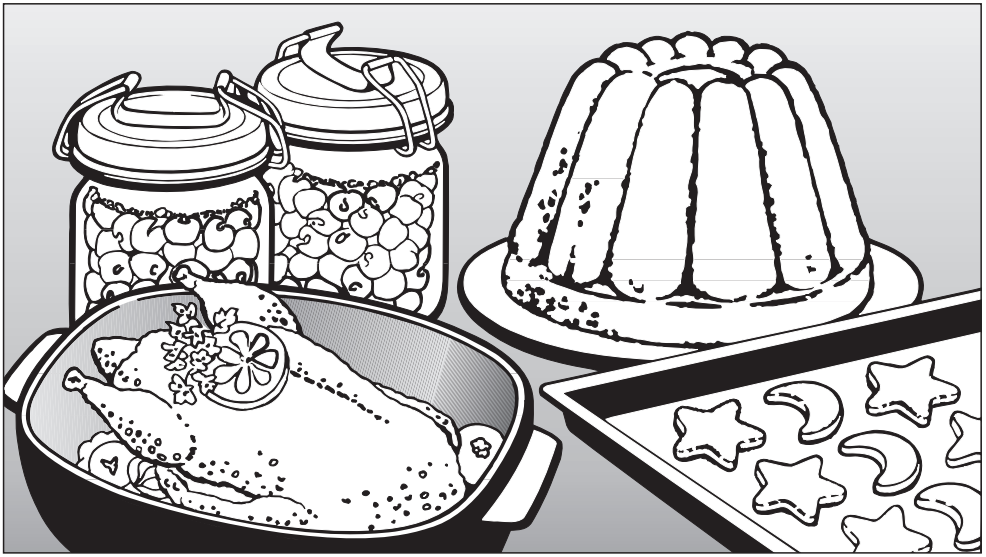
Miele

Sempre meglio

Istruzioni d'uso e di montaggio



Forno compatto
H 5040 B

Informazioni importanti sulla garanzia al capitolo "Servizio clienti"

it - IT

Prima di installare e mettere in funzione l'elettrodomestico, leggere **assolutamente** le istruzioni per l'uso e il montaggio per evitare di danneggiare il prodotto o di mettere a rischio la propria sicurezza.

M.-Nr. 07 959 850

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze 5
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 10
Descrizione 11
H 5040 B 11
Dotazione 12
Funzionamento del forno 12
Dispositivi di sicurezza 12
Blocco di messa in funzione 12
Disinserimento di sicurezza 12
Ventola di raffreddamento 12
Sportello ventilato 12
Superfici in PerfectClean 13
Superfici con smalto catalitico 13
Dispositivi a basso consumo energetico 13
Visualizzazione dell'ora 13
Accessori 13
Teglia, teglia universale e griglia 13
Comandi 14
Selettore funzioni 14
Selettore temperatura 15
Tasti sensori 15
Simboli sul display 16
Triangolo ▲ sul display 17
Funzioni 18
Messa in funzione 20
Impostare l'ora per la prima volta 20
Modificare l'ora 20
Pulizia e primo riscaldamento 21
Uso 22
Uso semplice 22
Ventola di raffreddamento 22
Temperatura consigliata 22
Modificare la temperatura 23
Controllo temperatura 23
Preriscaldamento 23

Indice

Avviare e spegnere automaticamente procedimenti di cottura 24
Immettere la durata. 24
Immettere la durata e spostare la fine 25
Fine del procedimento di cottura 26
Controllare e modificare i tempi immessi 26
Cancellare i tempi immessi. 26
Timer 27
Impostazioni 28
Modificare lo stato di un'impostazione 29
Blocco 30
Indicazioni per la cottura di pane, dolci e surgelati 31
Stampo per dolci 31
Carta da forno. 31
Teglia universale. 31
Stampo a cassetta 31
Note relative alle indicazioni delle tabelle 32
Temperatura, tempo di cottura. 32
Livello di introduzione. 32
Prodotti surgelati 32
Tabelle per cuocere 33
Thermovent plus 33
Calore superiore e inferiore 34
Cottura intensa 35
Indicazioni per arrostire 36
Suggerimenti 37
Doratura 37
Riposo. 37
Arrostire pollame. 37
Arrostire carne surgelata 37
Tabella per arrostire 38
Informazioni sulla cottura a temperature basse 39
Scarico. 39
Durate/ temperature interne. 40
Indicazioni per grigliare. 41
Preparare le pietanze 43

Indice

Grigliare 43
Suggerimenti 43
Tabella per grigliare 44
Scongelare 45
Conservazione 46
Preparazione di cibi pronti 47
Indicazioni per organismi di controllo 48
Pietanze test secondo EN 60350 48
Classe di efficienza energetica secondo la norma EN 50304 48
Pulizia e manutenzione 49
Frontale dell'apparecchio 49
Accessori 50
Teglia, teglia universale 50
Griglia, griglie di introduzione 50
Vano cottura 50
Guarnizione, lato interno dello sportello 50
Smalto trattato con PerfectClean 51
Smalto catalitico 53
Rimuovere lo sportello 54
Smontare lo sportello 55
Rimontare lo sportello 58
Estrarre le griglie di introduzione 59
Rimuovere la parete posteriore 59
Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill 60
Guasti e anomalie 61
Servizio Clienti 63
Accessori su richiesta 64
Allacciamento elettrico 66
Schemi d'incasso 67
Dimensioni dell'apparecchio e della nicchia 67
Misure dettagliate del frontale dell'apparecchio 68
Incasso del forno 69

Questo forno è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso previsto

▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico qualora installato in ambienti lavorativi come ad esempio:

– negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi.

– alberghi, pensioni e strutture ricettive similari, solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per cuocere, arrostire, grigliare, scongelare pietanze e per preparare alimenti per la successiva conservazione.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde di danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate dell'elettrodomestico.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Bambini in casa

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio; non permettere che vi ci giochino.

▶ I bambini possono usare il forno solo se è stato loro chiaramente spiegato come funziona, in modo tale che l'utilizzo non metta a rischio la loro incolumità. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso scorretto dell'apparecchio.

▶ Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e lo sfiato del vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Pericolo di ustioni.

Sicurezza tecnica

▶ Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi seri pericoli per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

▶ Prima di procedere all'incasso controllare se il forno presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato; perché può mettere a rischio la propria incolumità.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione sia verificata; si tratta di una sicurezza fondamentale. In caso di dubbi, far controllare l'impianto da un tecnico specializzato.
La casa produttrice non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione del conduttore di messa a terra.

▶ Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica.
Se i dati non dovessero corrispondere l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista.

▶ Non allacciare il forno alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono essere pericolosi e causare anomalie di funzionamento.

▶ Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice altrimenti questo diritto decade.

▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

– l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito.
– I fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati.
– Il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica;
  per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali la casa produttrice garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale da personale tecnico autorizzato Miele.

▶ L'incasso e il montaggio di questo apparecchio in luoghi non stazionari (per es. navi) possono essere effettuati solo da personale tecnico qualificato che garantisca i presupposti per un utilizzo dell'apparecchio conforme ai requisiti di sicurezza.

Impiego corretto

⚠ Pericolo di ustioni.
Nell'area del forno le temperature sono molto elevate.

▶ Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano di cottura. Fare attenzione soprattutto alla resistenza superiore ovvero del grill. Pericolo di ustioni.

▶ Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli. Oli e grassi possono bruciare facilmente. Pericolo d'incendio!

▶ Attenersi ai tempi consigliati usando le funzioni "Grill grande", "Grill piccolo" e "Grill ventilato". La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Pericolo d'incendio.

▶ Non usare le funzioni "Grill grande", "Grill piccolo" e "Grill ventilato" per terminare la cottura di pane e panini e per essiccare fiori o erbe. Pericolo d'incendio.
Usare invece la funzione "Thermovent plus" o "Calore superiore/inferiore".

▶ Per la preparazione di determinati alimenti spesso viene usato alcol. Questo evapora ad alte temperature. Tenere presente che il vapore alcolico può eventualmente incendiarsi a contatto con resistenze calde. Pericolo d'incendio!

▶ Coprire sempre le pietanze che vengono conservate in forno. L'umidità che deriva dalle pietanze potrebbe corrodere l'apparecchio. Inoltre si evita che le stesse possano essiccarsi.

▶ Non spegnere l'apparecchio se si desidera sfruttare il calore residuo per tenere in caldo le pietanze.
Mantenere la funzione impostata e selezionare la temperatura più bassa.
Non spegnere in nessun caso l'apparecchio. L'umidità nel vano cottura aumenta e l'acqua di condensa
– potrebbe corroderlo.
– potrebbe danneggiare il pannello comandi, il piano di lavoro e il mobile in cui il forno è incassato.

▶ Non coprire mai il fondo del vano cottura con fogli di alluminio usando le funzioni "Calore superiore/inferiore"/ "Calore inferiore"/"Cottura intensa"/"Riscaldamento rapido".
Il calore ristagnante potrebbe danneggiare lo smalto.
Per lo stesso motivo non appoggiare padelle, pentole o teglie sul fondo del vano cottura.

Usando una teglia di un'altra marca accertarsi che la distanza tra il bordo inferiore della teglia e il fondo del vano cottura sia di almeno 6 cm.

▶ Non versare mai acqua fredda direttamente sulla teglia oppure nel vano cottura se le superfici sono ancora molto calde. Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni. Lo sbalzo di temperatura potrebbe danneggiare lo smalto.

▶ Assicurarsi che gli alimenti vengano sempre riscaldati a sufficienza.
Eventuali germi presenti negli alimenti vengono soppressi solo a una temperatura sufficientemente alta (> 70 °C) e con tempi di azione sufficientemente lunghi (> 10 min). In caso di dubbio lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi sufficientemente.
E' inoltre importante che la temperatura venga distribuita in modo uniforme. Allo scopo voltare o mescolare le pietanze.

▶ Usare solo stoviglie in plastica termoresistente adatta all'uso nel forno. Altri tipi di plastica possono fondere se le temperature sono particolarmente alte. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

▶ Non usare l'apparecchio per preparare conserve in scatola o per riscaldarle. Si genera una sovrappressione e i contenitori possono scoppiare. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio.

▶ Non trascinare sul fondo del vano cottura oggetti, come per esempio pentole e padelle. La superficie del fondo potrebbe danneggiarsi.

▶ Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra lo sportello e il vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.
La portata massima dello sportello è di 15 kg.

▶ Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. Le temperature elevate possono causare l'incendio di oggetti facilmente infiammabili situati nelle immediate vicinanze.

Accessori

▶ Gli accessori possono essere installati o montati sull'apparecchio solamente se espressamente autorizzati da Miele. Se si montano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

La casa produttrice non è responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni per la sicurezza e delle avvertenze.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

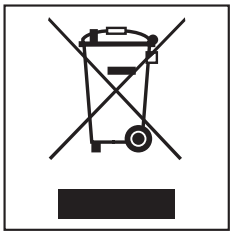
Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



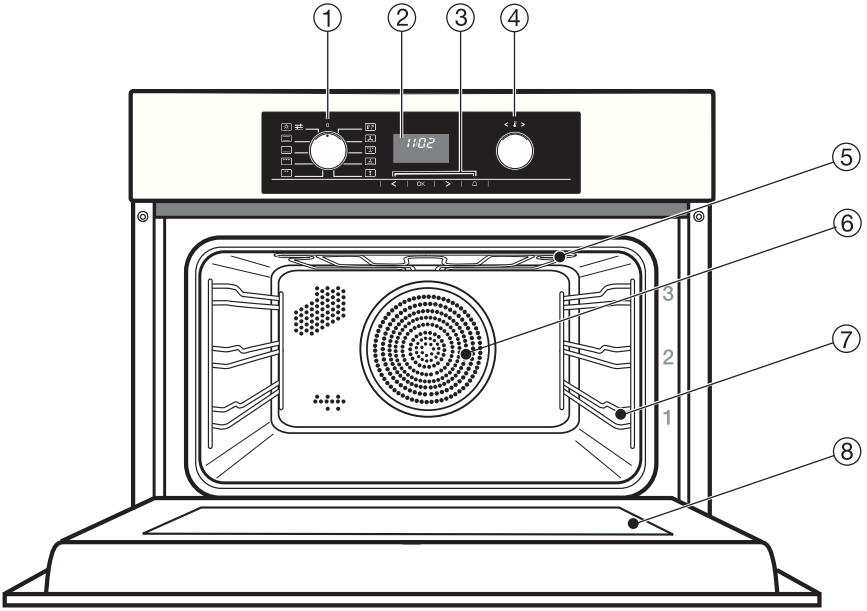
Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Si informi a riguardo presso il rivenditore di fiducia.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento la vecchia macchina venga tenuta fuori della portata dei bambini.

H 5040 B



① Selettore funzioni, azionamento push-pull in posizione 0
② Display
③ Tasti sensori <, OK, >, 🔔
④ Selettore temperatura, azionamento push-pull
⑤ Resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill
⑥ Parete posteriore catalitica con foro di aspirazione della ventola
⑦ Griglie di introduzione a tre livelli
⑧ Sportello

Funzionamento del forno

Oltre che per l'utilizzo delle diverse funzioni per cuocere, arrostire e grigliare, il comando elettronico del forno è predisposto per

- l'indicazione dell'ora esatta,
- il timer,
- l'attivazione e la disattivazione automatica dei procedimenti di cottura,
- la scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio.

Dispositivi di sicurezza

Blocco di messa in funzione

Il blocco di messa in funzione 🔒 previene il forno da uso indesiderato, vedasi al rispettivo capitolo.

Disinserimento di sicurezza

Il disinserimento di sicurezza viene attivato automaticamente se il forno è in funzione da un tempo straordinariamente lungo.
Il periodo dipende dalla funzione selezionata. Trascorso questo periodo l'apparecchio si spegne ed è visualizzato il segnale di guasto "F 55".
L'apparecchio funziona comunque immediatamente e correttamente spegnendolo e accendendolo nuovamente.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento viene attivata automaticamente con ogni procedimento di cottura. Grazie alla ventola le fumane calde derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile nel quale il forno è incassato non si depositi umidità.
Si spegne automaticamente quando il vano del forno si è raffreddato ed è sceso quindi al di sotto di una determinata temperatura.

Sportello ventilato

Lo sportello è costituito da un sistema aperto di lastre di vetro con superfici riflettenti il calore.
Quando è in funzione aria viene convogliata attraverso lo sportello per mantenere bassa la temperatura della superficie esterna.

Lo sportello può essere smontato.

Superfici in PerfectClean

Le superfici di
– vano cottura
– griglie di introduzione,
– teglia,
– teglia universale e
– griglia
sono affinate con PerfectClean.

Le eccezionali proprietà antiaderenti di questo affinamento della superficie impediscono che le pietanze vi rimangano attaccate e ne facilitano la pulizia.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Cura e pulizia".

Superfici con smalto catalitico

La parete posteriore è rivestita con smalto catalitico grigio scuro, che elimina autonomamente spruzzi di olio e grasso a temperature elevate.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Cura e pulizia".

Dispositivi a basso consumo energetico

Visualizzazione dell'ora

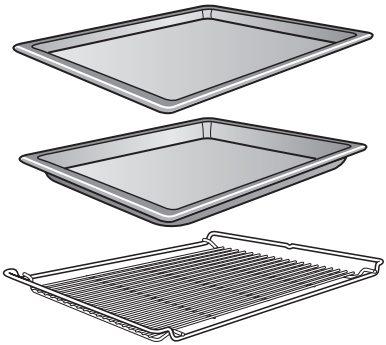
La visualizzazione dell'ora può essere disattivata per risparmiare energia. Il display appare oscurato ad apparecchio spento e l'ora scorre sullo sfondo (v. capitolo "Impostazioni").
Viene visualizzata solo quando si utilizza l'apparecchio.

Accessori

Di seguito vengono descritti gli accessori di serie.

Altri accessori sono reperibili presso i rivenditori specializzati Miele o il servizio di assistenza (vedasi al capitolo "Accessori su richiesta").

Teglia, teglia universale e griglia



Teglia, teglia universale e griglia vengono introdotti nelle guide della griglia di introduzione.

Teglia e griglia sono dotate di un dispositivo anti estrazione per evitare che possano fuoriuscire dalle guide se vengono estratte solo parzialmente.
Teglia e griglia possono essere estratte solo sollevandole.

Se si usa la teglia con la griglia, teglia viene introdotta nelle guide e la griglia semplicemente sopra.

Comandi

Selettore funzioni

Con il selettore a sinistra si seleziona la funzione.
Il selettore può essere girato in senso orario o antiorario.
La funzione push-pull è possibile in posizione 0.

- Riscaldamento rapido
- Thermovent plus
- Grill ventilato
- Cottura intensa
- Scongelare
- Calore superiore / inferiore
- Calore inferiore
- Grill
- Grill piccolo

- Illuminazione: utilizzando questa funzione l'illuminazione interna può essere attivata separatamente, ad es. per operazioni di pulizia.
- Impostazioni: in questa posizione possono essere modificate anche le impostazioni dell'apparecchio.

Selettore temperatura

Con il selettore destro < >

– si imposta la temperatura.

– è possibile impostare la durata (in alternativa ai tasti sensori < o >).

Ruotare il selettore in senso orario (verso destra) o antiorario (verso sinistra).
La funzione push-pull è possibile in qualsiasi posizione.

Ruotando il selettore verso destra i valori aumentano mentre ruotandolo verso sinistra i valori diminuiscono.

Tasti sensori

Sotto il display sono disposti dei tasti sensori che reagiscono al semplice contatto.

A ogni contatto è associato un segnale acustico. L'acustica tasti può essere disattivata, v. capitolo "Impostazioni".

	Uso
OK	– Per accedere alle funzioni sul display. Appare il triangolo ▲. – Per confermare le immissioni.
<	– Per spostare il triangolo sul display ▲ verso sinistra o verso destra. – Per aumentare o diminuire i valori della durata. – Per selezionare l'impostazione *P* e modificare lo stato *5*.
>	
🔔	Per impostare il timer, ad es. per cuocere uova.

A ogni contatto dei tasti sensori < o > si modifica

– la durata e la fine del procedimento in scatti di 1 minuto.

– il valore del timer 🔔 prima in scatti di 5 secondi, poi di 1 minuto.

Tenendo premuto più a lungo i tasti sensori, lo scorrimento accelera.

Simboli sul display

A seconda della posizione del selettore delle funzioni e/o contatto con un tasto sensore appaiono:

Posizione del selettore funzione	Simboli	Funzione/Significato
0		Orologio
		Blocco
Funzione (ad eccezione dell'illuminazione)		Controllo temperatura
		Temperatura
		Orologio
	e h	Durata
		Fine
	P e cifra	Impostazione
	S e cifra	Stato impostazione
A piacimento	▲ acceso sotto un simbolo	Indica la funzione.
	▲ lampeggia sotto un simbolo	La funzione è stata selezionata e può essere modificata.
A piacimento	e min	Timer

Triangolo ▲ sul display

Toccando uno dei tasti sensori, sul display, in base alla posizione del selettore funzioni si accendono i **simboli delle funzioni** che possono essere immesse.

Toccare il tasto sensore < o > tante volte finché il triangolo ▲ è posizionato sotto il simbolo della funzione desiderata.

Toccare il tasto sensore OK per confermare la funzione.
Il **triangolo** ▲ lampeggia per ca. 15 secondi.

La funzione può essere modificata solo mentre il triangolo ▲ lampeggia. Trascorso questo tempo di immissione richiamare la funzione desiderata premendo il tasto sensore OK.

Funzioni

Numerose modalità di funzionamento sono a disposizione dell'utente.

L'apparecchio dispone di:
Ⓐ resistenza per calore superiore e grill (sotto il cielo del vano cottura)
Ⓑ resistenza per calore inferiore (sotto la base del vano cottura)
Ⓒ resistenza anulare (dietro l'apertura di aspirazione della ventola)
Ⓓ ventola (dietro l'apertura di aspirazione)

A seconda della modalità di funzionamento questi componenti vengono combinati in modo diversificato, vedi indicazioni in [ ].

Funzioni	Annotazioni
Calore superiore / inferiore [Ⓐ + Ⓑ]	– Per preparare ricette tradizionali. – Per preparare soufflé. – Preparando ricette di un vecchio ricettario ridurre la temperatura indicata di ca. 10 °C. Il tempo di cottura invece non cambia.
Calore inferiore [Ⓑ]	– Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare il fondo della pietanza.
Grill grande [Ⓐ]	– L'intera resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi. – Per grigliare quantità abbondanti di alimenti piani (ad es. bistecche). – Per gratinare pietanze in forme grandi.
Grill piccolo [Ⓐ]	– Solo la parte interna della resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi. – Per grigliare piccole quantità di alimenti piatti (ad es. bistecche). – Per gratinare pietanze in forme piccole.

Funzioni	Annotazioni
Riscaldamento rapido [Ⓐ + Ⓒ + Ⓓ]	– Per preriscaldare il vano cottura. Successivamente deve essere selezionata la funzione desiderata.
Thermovent plus [Ⓒ + Ⓓ]	– Per cuocere e arrostire. – E' possibile cuocere pietanze contemporaneamente su più ripiani di introduzione. – La temperatura è più bassa rispetto alla funzione "Calore superiore / inferiore" perché grazie alla ventola l'aria calda raggiunge subito le pietanze.
Grill ventilato [Ⓐ + Ⓓ]	– Resistenza grill e ventola si accendono alternandosi. – Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame. – La temperatura è più bassa rispetto alla funzione "Grill grande"/"Grill piccolo" perché grazie alla ventola l'aria calda raggiunge subito le pietanze.
Cottura intensa [Ⓑ + Ⓒ + Ⓓ]	– Per cuocere dolci con farcitura umida. – La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.
Scongelare [Ⓒ + Ⓓ]	– Per scongelare delicatamente surgelati.

Prima di poter mettere in funzione l'apparecchio, è necessario
– estrarre i selettori premendoci sopra se sono "nascosti" nel pannello comandi.
– impostare l'ora.

Impostare l'ora per la prima volta

L'ora può essere impostata solo se il selettore funzioni è in posizione "0".

Sul display

– appare il simbolo ◴ (ora),

– l'ora e il triangolo ▲ lampeggiano sotto il simbolo ◴.

- Immettere dapprima le ore con il selettore della temperatura o con i tasti sensori < o >.
- Premere il tasto sensore OK.

Le ore sono confermate, i minuti lampeggiano.

- Immettere i minuti con il selettore della temperatura o con i tasti sensori < o >.
- Premere il tasto sensore OK.

Si confermano i minuti.

L'ora è memorizzata.

In caso di interruzione della corrente l'apparecchio memorizza l'ora attuale per ca. 24 ore, poi appare come alla prima messa in funzione "*12:00*".
Al ritorno della corrente lampeggia l'ora. Confermare con il tasto sensore OK.

Modificare l'ora

- Premere il tasto sensore OK due volte.
- Immettere dapprima le ore con il selettore della temperatura o con i tasti sensori < o >.
- Premere il tasto sensore OK.
- Immettere i minuti con il selettore della temperatura o con i tasti sensori < o >.
- Premere il tasto sensore OK.

L'ora è stata modificata.

Pulizia e primo riscaldamento

Togliere
– eventuali adesivi applicati.
– l'eventuale pellicola di protezione dal frontale dell'apparecchio.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Prima di utilizzare il forno

– estrarre gli **accessori** dal vano di cottura e lavarli.
– riscaldare **l'apparecchio una volta a vuoto**, affinché gli odori sgradevoli che normalmente si sviluppano al primo riscaldamento possano scomparire.

■ Prima di riscaldare l'apparecchio, pulire il vano cottura con un panno umido per eliminare la polvere e i residui delle confezioni eventualmente depositatisi.

■ Premere ed estrarre il selettore funzioni e il selettore temperatura.

■ Impostare la funzione "Thermovent plus".

La temperatura proposta di 160 °C è evidenziata.

■ Con il selettore temperatura immettere la temperatura massima (250 °C).

Quando l'immissione viene memorizzata, si avvia il riscaldamento del forno.

■ L'apparecchio vuoto deve essere riscaldato almeno per un'ora.

Durante queste operazioni aerare sufficientemente il locale cucina. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

La procedura di riscaldamento può essere impostata anche perchè termini automaticamente. Vedasi a riguardo "Uso - Immettere la durata".

■ Aspettare finché l'apparecchio si sia nuovamente raffreddato fino a raggiungere la temperatura ambiente.

■ Pulire il vano cottura con dell'acqua calda e poco detersivo e asciugare con un panno pulito.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Uso semplice

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Selezionare la funzione desiderata (ad es. "Thermovent plus").

Sul display appare:

– la temperatura proposta "160",

– la spia temperatura,

– il triangolo ▲ sotto il simbolo.

Contemporaneamente vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

L'aumento della temperatura può essere controllato.
Quando la temperatura impostata viene raggiunta per la prima volta, suona un segnale acustico se il segnale è attivo (v. capitolo "Impostazioni - P 2").

- Al termine del procedimento di cottura ruotare il selettore delle funzioni su "0" e togliere le pietanze dal vano cottura.

Ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile nel quale il forno è incassato non si depositi umidità.

Si spegne automaticamente quando il vano del forno si è raffreddato e la temperatura è scesa quindi al di sotto di una determinata soglia.

Temperatura consigliata

Quando si seleziona una funzione, sul display del forno appare la **temperatura proposta**.

Funzione	Temperatura proposta
Thermovent plus	160 °C
Cottura intensa	170 °C
Calore superiore / inferiore	180 °C
Calore inferiore	180 °C
Grill ventilato	200 °C
Grill	240 °C
Grill piccolo	240 °C
Scongelare	Orologio
Riscaldamento rapido	160 °C

Modificare la temperatura

Se la temperatura proposta non corrisponde a quella indicata dalla ricetta può essere modificata nell'ambito del campo indicato usando il selettore della temperatura. La temperatura viene modificata in scatti di 5°.

Funzione	Area temperatura
Thermovent plus	30 – 250 °C
Cottura intensa	50 – 250 °C
Calore superiore / inferiore	30 – 280 °C
Calore inferiore	100 – 280 °C
Grill ventilato	50 – 260 °C
Grill	200 – 300 °C
Grill piccolo	200 – 300 °C
Scongelare	–
Riscaldamento rapido	30 – 250 °C

Controllo temperatura

Accanto alla temperatura sul display appare la **spia temperatura**. Si accende ogni qualvolta è attivato il riscaldamento del vano cottura.

Raggiunta la temperatura impostata
– il riscaldamento si spegne.
– la spia temperatura si spegne.
– si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - *P 2*").

Quando la temperatura scende al di sotto del valore impostato, riscaldamento e spia della temperatura si riaccendono.

Preriscaldamento

La maggior parte delle pietenze può essere introdotta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore della fase di riscaldamento.
Il forno deve essere preriscaldato solo in alcuni casi.

Con **Thermovent plus** per
– cuocere impasti di pane scuro,
– arrostire roastbeef e filetto.

Con **Calore superiore/inferiore** per
– cuocere torte, dolci che necessitano di un tempo di cottura breve (max. ca. 30 minuti),
– cuocere impasti delicati (pan di Spagna),
– cuocere impasti di pane scuro,
– arrostire roastbeef e filetto.

Per la pizza o per impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini non attivare la funzione "Riscaldamento rapido" nella fase di preriscaldamento altrimenti la parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

Preriscaldare:

- Selezionare la funzione "Riscaldamento rapido" e la temperatura.
- Quando la spia della temperatura si spegne per la prima volta, selezionare la funzione desiderata e introdurre la pietanza nel forno.

Avviare e spegnere automaticamente procedimenti di cottura

Oltre all'uso convenzionale del forno è possibile programmare l'avvio e lo spegnimento automatici dei procedimenti di cottura.

Per utilizzare questo automatismo immettere la durata o la durata e la fine.

La durata massima per un procedimento di cottura è di 12 ore.

Avvio e spegnimento automatici sono indicati per preparare arrosti.
Quando si cuociono impasti si consiglia di non posticipare troppo il tempo di cottura. L'impasto si seccherebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.

Immettere la durata

Per spegnere automaticamente il procedimento di cottura occorre immettere la durata.

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Selezionare la funzione e la temperatura.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Toccare il tasto sensore > finché il triangolo ▲ è posizionato sotto il simbolo (durata).

Sul display appare "*0:00*".

- Premere il tasto sensore OK.
- Finché il triangolo ▲ lampeggia, immettere la durata in ore:minuti con il selettore della temperatura o con il tasto sensore >.
- Premere il tasto sensore OK.

Se non viene richiamata un'altra funzione, lo scorrimento della durata può essere seguita sul display.

Immettere la durata e spostare la fine

Per avviare e spegnere automaticamente un procedimento di cottura è necessario immettere una durata e la fine.

Esempio:
L'ora esatta è 10:45; un arrosto che ha un tempo di cottura di 90 minuti dovrebbe essere pronto per le ore 13:30.

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Selezionare la funzione e la temperatura.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

Immettere prima **la durata**:

- Toccare il tasto sensore > finché il triangolo ▲ è posizionato sotto il simbolo (durata).

Sul display appare "*0:00*".

- Premere il tasto sensore OK.

- Finché il triangolo ▲ lampeggia, immettere la durata in ore:minuti (1:30) con il selettore della temperatura o con il tasto sensore >.
- Premere il tasto sensore OK.

Spostare la **fine**:

- Toccare il tasto sensore > finché il triangolo ▲ è posizionato sotto il simbolo (fine).
- Premere il tasto sensore OK.

Sul display appare l'ora e la durata impostata (10:45 + 1:30 = 12:15 h).

- Premere il tasto sensore OK.

- Con il selettore della temperatura o il tasto sensore > spostare la fine sull'ora desiderata (h 13:30).
- Premere il tasto sensore OK.

Vengono disattivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

Sul display viene indicata la fine finché il triangolo non viene spostato sotto un'altra funzione.

Non appena raggiunta l'ora impostata per l'avvio (13:30 - 1:30 = 12:00 h), riscaldamento del vano cottura, illuminazione e ventola di raffreddamento si accendono.

Fine del procedimento di cottura

Al termine del procedimento

– il riscaldamento si spegne automaticamente.

– La ventola di raffreddamento rimane in funzione.

– Il simbolo (fine) lampeggia.

– Si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - P 2").

■ Ruotare il selettore funzioni su "0".

I segnali acustico e visivo si spengono.

■ Estrarre le pietanze dal vano cottura.

Controllare e modificare i tempi immessi

I tempi immessi per un procedimento possono essere controllati e modificati in qualsiasi momento richiamando la relativa funzione con il tasto sensore < o >.

Per eseguire una modifica premere il tasto sensore OK e finché il triangolo ▲ lampeggia, modificare l'immissione con il selettore temperatura o i tasti sensori < o >.

Cancellare i tempi immessi

■ Impostare la durata su "0:00" o ruotare il selettore funzioni su "0".

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate tutte le immissioni.

Il timer è utile per controllare un procedimento di cottura esterno, ad es. la cottura di uova.

Il tempo massimo impostabile è di 59 minuti e 55 secondi.

Impostando il tempo di cottura di una ricetta, è possibile impostare anche il timer, ad es. per ricordarsi di aggiungere, dopo un tempo prefissato delle spezie o del liquido.

Impostare il timer

■ Toccare il tasto sensore 🔔.

Sul display appare "*0:00*".

■ Impostare il timer con il selettore della temperatura o il tasto sensore > finché il triangolo ▲ lampeggia.

■ Premere il tasto sensore OK.

Se il triangolo ▲ è sotto il simbolo 🔔, sul display è possibile seguire lo scorrimento del tempo impostato sul timer in scatti di 1 secondo.

Al termine del tempo impostato sul timer

– il simbolo 🔔 lampeggia.

– Si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni ⇄ - *P 3*").

– L'apparecchio indica il tempo trascorso dal termine del tempo impostato sul timer.

■ Al termine toccare il tasto sensore OK.

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Toccare il tasto sensore OK per richiamare la funzione 🔔.
Il triangolo ▲ sotto il simbolo deve lampeggiare.

■ Usare il selettore della temperatura o il tasto sensore < per impostare il tempo del timer su "*0:00*".

■ Premere il tasto sensore OK.

Impostazioni

L'apparecchio presenta le impostazioni di serie.
È possibile scegliere un'alternativa modificando lo stato "S" di un'impostazione "P" (v. tabella).

Impostazione	Stato (*impostazione di serie)	
P 1 **Visualizzazione dell'ora**	S 0	Se l'ora **non viene visualizzata**, il display è oscurato quando la manopola per l'impostazione delle funzioni è in posizione "0". L'orologio continua comunque a funzionare.
	S 1 *	L'orologio è **attivo**. È visualizzata l'ora.
P 2 **Segnale acustico Durata cottura**	S 0	Al termine di un tempo di cottura e della fase di riscaldamento **non si sente alcun segnale acustico**.
	S 1 *(breve) S 2 (lungo)	Al termine di un tempo di cottura e della fase di riscaldamento suona **un segnale**. È possibile scegliere tra due segnali acustici.
P 3 **Segnale acustico timer**	S 0	Al termine del tempo impostato sul timer **non c'è segnale acustico**.
	S 1 *(breve) S 2 (lungo)	Al termine del timer suona **un segnale**. È possibile scegliere tra due segnali acustici.
P 4 **Acustica tasti**	S 0	Toccando un tasto sensore **non c'è segnale acustico**.
	S 1 *	Toccando un tasto sensore **c'è un segnale acustico**.
P 5 **Volume segnali acustici**	da S 0 * a S 30	Se per i segnali acustici relativi a durata di cottura P 2 e timer P 3 è stato scelto lo stato S 2 è possibile modificare il volume. Modifica non eseguibile se si sceglie "P 2 – S 1" e "P 3 – S 1".
P 6 **Formato ora 12h/24h**	24 *	L'ora viene visualizzata nel **formato 24 h**.
	12	L'ora viene visualizzata nel **formato 12 h**.

Modificare lo stato di un'impostazione

- Selezionare "Impostazioni".
- Premere il tasto sensore OK.

Sul display appare "*P 1*".

- Toccare il tasto sensore < o > finché sul display appare il numero desiderato.
- Premere il tasto sensore OK.

Sul display appare lo stato attuale "*S*" dell'impostazione.

- Modificare lo stato con il tasto sensore < o >.
- Premere il tasto sensore OK.

La modifica dello stato viene memorizzata.

Sul display appare di nuovo *P* e la cifra dell'impostazione.

Altre impostazioni possono essere modificate finché il selettore viene ruotato in posizione "0".

Dopo un'interruzione della corrente le modifiche rimangono memorizzate.

Blocco

I modelli tipo B sono dotati dell'opzione **Blocco** 🔒.
Questa impostazione esclude l'accensione indesiderata del forno.

- Ruotare il selettore funzioni su "0".

- Toccare il tasto sensore > finché il triangolo ▲ è posizionato sotto il simbolo 🔒.
- Premere il tasto sensore OK.

- Finché il triangolo ▲ sotto il simbolo 🔒 lampeggia, con il tasto sensore < o > è possibile selezionare l'impostazione "*I*" o "*0*" per il blocco.
  "*0*" = **non attivo**
  "*I*" = **attivo**
- Confermare l'impostazione con il tasto OK.

Impostando "*I*" l'apparecchio non può essere attivato.

Il simbolo 🔒 indica che il blocco è attivo.

Dopo un'interruzione della corrente il blocco rimane attivato.

Attenersi alle temperature, alle indicazioni sui livelli e alla durata indicati in tabella. Sono stati presi in considerazione diversi tipi di stampo, quantità d'impasto e abitudini di cottura.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

Stampo per dolci

Scegliendo una funzione di cottura è opportuno tenere in considerazione il materiale dello stampo:

Thermovent plus, Cottura intensa

Possono essere usati stampi realizzati in qualsiasi materiale resistente alle alte temperature.

Calore superiore / inferiore

Utilizzare stampi opachi e di colore scuro in banda nera, smalto scuro, lamiera bianca scurita e alluminio opaco oppure pirofile in vetro termoresistente o stampi rivestiti.

Gli stampi chiari in materiale lucido causano la doratura non uniforme e leggera e in casi estremi la cottura non è completa.

Carta da forno

Teglie e teglie universali le cui superfici sono affinate in PerfectClean **non devono essere oliate, imburrate o coperte con carta da forno prima del procedimento di cottura**.
Le pietanze cotte possono essere facilmente staccate.

La carta da forno è indicata per

- **impasti preparati con l'aggiunta di bicarbonato di sodio come l'impasto per i Brezel**; questo tipo di impasto può danneggiare la superficie in PerfectClean.
- **impasti appiccicosi per l'elevato contenuto di albume** come ad es. pan di Spagna, meringhe o amaretti.

Teglia universale

Cuocere **torte di frutta** e **torte rettangolari con un certo spessore** nella teglia universale; il vano cottura rimane più pulito.

Stampo a cassetta

Posizionare le torte in stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura. La distribuzione di calore nello stampo è migliore e si ottiene anche una doratura uniforme.

Note relative alle indicazioni delle tabelle

Temperatura, tempo di cottura

La doratura uniforme di dolci, biscotti o pane si ottiene

- impostando la **temperatura inferiore** delle indicazioni riportate in tabella. Non impostare una temperatura superiore rispetto a quanto indicato in tabella. Temperature più alte riducono la durata della cottura ma il grado di doratura spesso non risulta uniforme e in certi casi la pietanza non si cuoce.
- Al termine **del tempo di cottura più breve** verificare se il dolce è cotto. Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto.
  Il dolce è cotto se sullo stuzzicadenti non rimane traccia dell'impasto.

Livello di introduzione

I livelli di introduzione si contano partendo dal basso.

	Teglie	Livello di introduzione
	1	2
	2	1 e 2
	1	1 o 2
	1	1 o 2

Se si utilizzano teglie universali o standard per cuocere contemporaneamente su più livelli, posizionare la teglia universale sotto la teglia standard.

Prodotti surgelati

Per cuocere **torte, pizza o baguette surgelate** impostare sempre le temperature più basse indicate sulla confezione. Cuocere queste pietanze usando la griglia coperta con carta da forno. Teglie e teglie universali possono deformarsi fortemente cuocendo pietanze surgelate tanto da rendere impossibile la loro estrazione quando sono ancora calde. Qualsiasi ulteriore impiego può peggiorare la deformazione.

Prodotti surgelati quali **patatine fritte**, **crocchette di patate** o similari possono essere cotti usando la teglia o la teglia universale. Per rendere più delicata la cottura sistemare della carta da forno sotto i surgelati e impostare la temperatura più bassa tra quelle indicate sulla confezione. Voltare più volte le pietanze.

Thermovent plus

Dolci / Prodotti da forno	Temperatura in °C	Livello di introduzione consigliato	Tempo [1] in min.
Impasto soffice			
Torta Margherita	150 – 170	2	60 – 70
Panettone, ciambella	150 – 170	2	65 – 80
Impasto soffice (teglia)	150 – 170	2	25 – 40
Torta marmorizzata, alle noci (stampo)	150 – 170	2	60 – 80
Torta alla frutta meringata o composto liquido (teglia)	150 – 170	2	45 – 50
Torta alla frutta (teglia)	150 – 170	2	35 – 55
Torta alla frutta (stampo)	150 – 170	2	55 – 65
Base per torte [3]	150 – 170	2	25 – 30
Pasticcini [3] (biscotti)	150 – 170	1, 2 [4]	20 – 25
Impasto per pan di Spagna [3]			
Torta (3 - 6 uova) [3]	160 – 180	2	25 – 35
Base per torte (2 uova) [3]	160 – 180	2	20 – 25
Roulade [2]	160 – 180	2	20 – 25
Impasto lavorato			
Base per torta	150 – 170	2	20 – 25
Torta sbrisolona	150 – 170	2	45 – 55
Pasticcini [3] (biscotti)	150 – 170	1, 2 [4]	15 – 25
Torta alla ricotta	150 – 170	2	70 – 90
Torta alle mele, ripiena	150 – 170	2	50 – 70
Torta alle albicocche	150 – 170	2	55 – 75
Crostata [2]	190 – 210	2	25 – 35
Impasto al lievito			
Lievitazione	30 – 50	Fondo del forno [5]	15 – 30
Torta Guglhupf	150 – 170	1 o 2	50 – 60
Torta sbrisolona	150 – 170	2	35 – 45
Torta alla frutta (teglia)	160 – 180	2	40 – 50
Pane bianco	160 – 180	2	40 – 50
Pane integrale [2]	170 – 190	2	50 – 60
Pizza (teglia) [3]	170 – 190	2	35 – 45
Torta alle cipolle	170 – 190	2	35 – 45
Fagottini alle mele	150 – 170	1, 2 [4]	25 – 30
Impasto per bignè [3]	160 – 180	1, 2 [4]	30 – 40
Pasta sfoglia	170 – 190	1, 2 [4]	20 – 25
Meringhe, amaretti	120 – 140	1, 2 [4]	25 – 50

1) I tempi indicati valgono per il forno non riscaldato.
Se il forno è preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.
2) Preriscaldare il forno.
3) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido".
4) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.
5) Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando le pietanze appena trascorso il tempo più breve indicato.

Tabelle per cuocere

Calore superiore e inferiore

Dolci / Prodotti da forno	Temperatura in °C	Livello di introduzione consigliato	Tempo [1] in min.
Impasto soffice			
Torta Margherita	150 – 170	2	60 – 70
Panettone	170 – 190	2	65 – 80
Impasto soffice (teglia) [1]	170 – 190	2	25 – 40
Torta marmorizzata, alle noci (tortiera)	150 – 170	2	60 – 80
Torta alla frutta meringata o composto liquido (teglia)	170 – 190	2	45 – 50
Torta alla frutta (teglia)	170 – 190	2	35 – 55
Torta alla frutta (tortiera)	160 – 180	2	55 – 65
Base per torte [2)3)]	170 – 190	2	20 – 25
Pasticcini [2)3)] (biscotti)	170 – 190	2	15 – 25
Impasto per pan di Spagna [2)3)]			
Torta (3 - 6 uova) [2)3)]	170 – 190	2	20 – 35
Base per torte (2 uova) [2)3)]	170 – 190	2	15 – 20
Roulade [2)3)]	180 – 200	1	12 – 16
Impasto lavorato			
Base per torta	170 – 190	2	15 – 20
Torta sbrisolona	170 – 190	2	45 – 55
Pasticcini [2)3)] (biscotti)	160 – 180	2	15 – 25
Torta alla ricotta	170 – 190	2	70 – 90
Torta ripiena alle mele [2)]	170 – 190	2	45 – 65
Torta alle albicocche [2)]	170 – 190	2	55 – 75
Crostata [2)]	220 – 240	2	25 – 35
Impasto al lievito			
Lievitazione	30 – 50	Fondo del forno [4)]	15 – 30
Torta Guglhupf	160 – 180	1 o 2	50 – 60
Torta sbrisolona	170 – 190	2 [5)]	35 – 45
Torta alla frutta (teglia)	180 – 200	2 [5)]	40 – 50
Pane bianco	160 – 180	2	50 – 60
Pane integrale [2)]	190 – 210	2	50 – 60
Pizza (teglia) [2)3)]	190 – 210	2	30 – 40
Torta alle cipolle [2)]	180 – 200	2	25 – 35
Fagottini alle mele	160 – 180	2	25 – 30
Impasto per bignè [2) 3)],	180 – 200	2	35 – 45
Pasta sfoglia [2)]	190 – 210	2	15 – 25
Meringhe [2)], amaretti	120 – 140	2	25 – 50

1) I tempi indicati valgono per il forno non riscaldato.
   Se il forno è preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.
2) Preriscaldare il forno.
3) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido".
4) Disporre la griglia sul fondo del forno e appoggiarvi il recipiente
5) Livello di introduzione per impasto con lievito.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando le pietanze appena trascorso il tempo più breve indicato.

Cottura intensa

Indicato per

– dolci con farcitura umida, ad es. torta alle prugne, Quiche Lorraine.
– torte con composto liquido senza base precotta, ad es. crostate.

Dolci / Prodotti da forno	Temperatura in °C	Livello di introduzione consigliato	Tempo [1] in min.
Impasto soffice			
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (teglia)	150 – 170	1	30 – 35
Impasto lavorato			
Torta alla ricotta	150 – 170	2	65 – 75
Torta alle mele ripiena	150 – 170	2	50 – 60
Torta alle albicocche	150 – 170	1	50 – 60
Crostata	190 – 210	1° o 2°	25 – 30
Impasto al lievito			
Pizza (teglia) [2]	170 – 190	2	40 – 50
Torta alle cipolle	170 – 190	2	25 – 35

1) I tempi indicati valgono per il forno non riscaldato.
Se il forno è preriscaldato i tempi si riducono di ca. 10 minuti.

2) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido".

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando le pietanze appena trascorso il tempo più breve indicato.

Indicazioni per arrostire

Consigli	Annotazioni
Funzione Thermovent plus	E' possibile usare anche la funzione "Calore superiore / inferiore".
Stoviglie qualsiasi tipo di stoviglia termoresistente	Casseruole, pirofile, pellicole e sacchetti per forno, recipienti in terracotta, teglia universale, griglia e teglia universale. Si consiglia di arrostire la pietanza in pentola poiché – in questo modo il liquido derivante dalla cottura può essere riutilizzato come sugo. – il vano di cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia.
Livello di introduzione 1. o 2° dal basso	
Preriscaldamento non necessario	Disporre il recipiente sulla griglia nel forno freddo. Eccezione: arrostire roastbeef e filetto.
Temperatura Vedi la tabella per arrostire	– Non impostare una temperatura superiore a quella indicata. La carne diventerebbe troppo scura ma non si cuocerebbe. – Usando la funzione "Thermovent plus" la temperatura deve essere ridotta di ca. 20 °C rispetto alla funzione "Calore superiore / inferiore". – Per cuocere arrosti da 3 kg in su ridurre la temperatura di ca. 10 °C rispetto a quella indicata nella tabella. La durata si allunga ma la carne si cuoce in modo più uniforme e la crosta non diventa troppo spessa. – Per arrostire sulla griglia impostare una temperatura di 20 °C più bassa rispetto alla preparazione in pentola.
Durata di cottura Vedi la tabella per arrostire	Calcolare il tempo di cottura: moltiplicare l'altezza dell'arrosto con il tempo per cm indicato: – manzo/selvaggina: 15 – 18 min./cm – maiale/vitello/agnello: 12 – 15 min./cm – roastbeef/filetto: 8 – 10 min./cm

Suggerimenti

Doratura

Al termine della cottura inizia la doratura dell'arrosto. Si ottiene una doratura migliore se a metà cottura si toglie il coperchio.

Riposo

Togliere la carne dal vano di cottura, avvolgerla in un foglio d'alluminio e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.

Arrostire pollame

La pelle del pollame diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Arrostire carne surgelata

Carne surgelata fino a 1,5 kg può essere arrostita senza essere precedentemente scongelata.
Il tempo di cottura si allunga di ca. 20 minuti per kg.

Tabella per arrostire

Pietanze	Livello introduzione consigliato	Thermovent plus		Calore superiore / inferiore [1]	
		Temperatura in °C [2]	Tempo in minuti [3]	Temperatura in °C [2]	Tempo in minuti [3]
Arrosto di manzo, ca. 1 kg	1 o 2	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Filetto di manzo o roastbeef, ca. 1 kg [4]	1 o 2	190 – 210	45 – 55	200 – 220	45 – 55
Arrosto di selvaggina, ca. 1 kg	1 o 2	180 – 200	90 – 120	190 – 210	90 – 120
Arrosto di maiale o capocollo, ca. 1 kg	1 o 2	170 – 190	100 – 120	200 – 220	100 – 120
Arrosto di maiale con cotica, ca. 2 kg	1 o 2	150 – 170	160 – 180	180 – 200	120 – 150
Carrè di maiale, ca. 1 kg	1 o 2	170 – 190	60 – 70	200 – 220	60 – 70
Polpettone, ca. 1 kg	1 o 2	160 – 180	70 – 80	190 – 210	70 – 80
Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg	1 o 2	170 – 190	100 – 120	190 – 210	100 – 120
Coscia d'agnello, ca. 1,5 kg	1 o 2	170 – 190	90 – 120	200 – 220	90 – 120
Sella d'agnello, ca. 1,5 kg [4]	1 o 2	170 – 190	50 – 60	190 – 210	50 – 60
Pollame, 0,8 – 1 kg	1 o 2	170 – 190	60 – 70	190 – 210	60 – 70
Pollame, ca. 2 kg	1 o 2	170 – 190	90 – 110	190 – 210	90 – 110
Pollame, ripieno ca. 2 kg	1 o 2	170 – 190	110 – 130	190 – 210	110 – 130
Pollame, ca. 4 kg	1 o 2	160 – 180	150 – 180	180 – 200	150 – 180
Pesce intero, ca. 1,5 kg	1 o 2	160 – 180	35 – 55	190 – 210	35 – 55

1) Per arrostire si consiglia la funzione "Thermovent plus".
È possibile comunque lavorare anche con la funzione "Calore superiore e inferiore".
2) Temperatura in pentola con coperchio.
Se l'arrosto viene preparato sulla griglia, impostare una temperatura di 20°C più bassa.
3) Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato.
4) Preriscaldare il forno.

Si consiglia di selezionare la temperatura media controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

Questo procedimento di cottura è particolarmente indicato per cuocere a puntino tagli teneri di carne di manzo, maiale, vitello o agnello.

Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.

Nel forno infine la carne viene cotta in modo delicato a temperature basse e con un tempo di cottura lungo. La carne si allenta di nuovo. Il succo della carne inizia a circolare e si distribuisce uniformemente fino alle zone esterne. Vantaggio:

la pietanza risulta molto succosa e tenera.

Attenzione:

– Usare carne ben frollata senza tendini e grasso. La carne deve essere eventualmente disossata prima della cottura.
– Per arrostire la carne si consiglia l'uso di burro o olio.
– Non coprire la carne durante la cottura.
– Il tempo di cottura dipende dal grado di cottura, dalla doratura, dalla quantità e dalla dimensione del pezzo di carne ed è di ca. 2-4 ore.
– È possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.

Scarico

Utilizzare la griglia e la teglia universale.

- Introdurre la griglia e la teglia universale nel secondo ripiano.
- Selezionare la modalità "Calore superiore e inferiore".
- Preriscaldare il vano cottura con griglia e teglia universale a 130 °C per circa 15 minuti.
- Mentre il forno inizia a riscaldarsi, rosolare la carne in padella sul piano di cottura.

I tempi di cottura e le temperature interne (al nucleo), se si utilizza una sonda termometrica manuale, sono indicate nella tabella.

⚠ La resistenza Calore superiore/ inferiore è calda. Pericolo di ustioni.

- Disporre la carne sulla griglia.
- Inserire la sonda termometrica, se presente, nella carne.
- Ridurre la temperatura di cottura a 100 °C.
- Cuocere la carne.

Si consiglia di programmare la durata del procedimento di cottura, vedi capitolo "Uso del forno - immettere la durata". Il risultato di cottura non viene pregiudicato se la carne rimane nel vano cottura al termine della durata.

Informazioni sulla cottura a temperature basse

Durate/ temperature interne

Alimenti	Durata in min.	Temperatura interna in °C
Roastbeef		
– all'inglese (al sangue)	60–90	48
– medium	120–150	57
– ben cotto	180–240	69
Filetto di maiale	120–150	63
Costolette affumicate*	150–210	68
Sella di vitello*	180–210	63
Sella di agnello*	90–120	60

* disossato

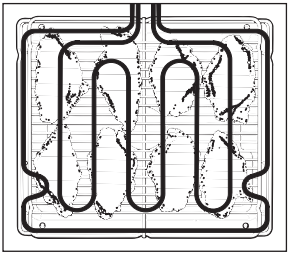
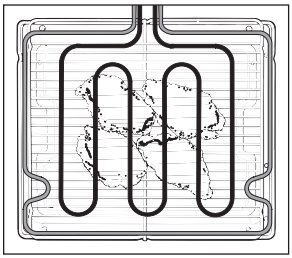
Suggerimenti

Date le basse temperature di cottura e interna,

– la carne può essere facilmente tenuta in caldo lasciandola nel vano cottura fino al consumo. Il risultato di cottura non ne risente.

– la temperatura della carne è ideale per l'immediato consumo: preparare la carne usando piatti caldi e guarnirla con salsa molto calda perché non raffreddi troppo velocemente.

⚠ Chiudere lo sportello per grigliare le pietanze.
Se lo sportello rimane aperto le fumane calde in uscita non vengono più convogliate automaticamente attraverso la ventola di raffreddamento e quindi raffreddate. I comandi diventano caldi. pericolo di ustioni.

Funzioni del forno	Annotazioni
Grill:	Per grigliare grandi quantità di pietanze piatte e per gratinare pietanze in grandi stampi. L'intera resistenza del grill diventa incandescente. 
Grill piccolo:	Per grigliare piccole quantità di pietanze piane e per gratinare pietanze in piccoli stampi. La parte interna della resistenza diventa incandescente. 
Grill ventilato:	Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame.

Indicazioni per grigliare

Consigli	Annotazioni
Stoviglie Griglia su teglia universale	Non usare la teglia.
Livello di introduzione dal basso Vedasi la tabella per grigliare	Pietanze piatte livello di introduzione 2 o 3 Pietanze con diametro maggiore livello di introduzione 1 o 2
Preriscaldamento necessario	Preriscaldare la resistenza grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
Temperatura Vedasi la tabella per grigliare	– Pietanze piatte (ad es. cotolette, bistecche): 275 °C – Pietanze con diametro maggiore (p. es. pollame, arrotolati): 240 °C – Non impostare una temperatura superiore a quella indicata. La carne diventerebbe troppo scura ma non si cuocerebbe.
Durata cottura grill Vedasi la tabella per grigliare	– ca. 6-8 minuti per lato per fette di carne e pesce. Pezzi con spessore maggiore richiedono più tempo. – ca. 10 per cm di diametro per arrotolati. – Voltare la pietanza a metà cottura.

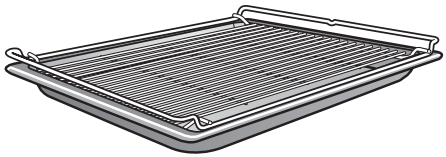
Preparare le pietanze

Risciacquare rapidamente la carne sotto acqua fredda, corrente e asciugare accuratamente. Non salare le fette di carne prima di grigliarle altrimenti fuoriesce liquido.

La carne magra può essere spennellata con olio. Altri tipi di grasso diventano facilmente molto scuri oppure generano fumo.

Pulire pesce piano o filetto di pesce, salarlo e irrorare con limone.

Grigliare



- Disporre la griglia sulla teglia universale.
- Sistemare le pietanze da grigliare.
- Selezionare la funzione e la temperatura.
- Preriscaldare la resistenza grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.
- Introdurre le pietanze nel forno e chiudere lo sportello.
- Voltare la pietanza a metà cottura.

Suggerimenti

Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.

Se durante il procedimento di cottura la superficie diventa particolarmente dorata e il nucleo della pietanze rimane crudo si consiglia di inserire la pietanza a un livello più basso o di continuare la cottura con una temperatura più bassa.

Per controllare la cottura della carne, premere con un cucchiaio:

– se la carne risulta molto elastica, l'interno è ancora rosso ("english).

– se è poco elastica, all'interno è rosa ("medium").

– se non è per niente elastica, è ben cotta ("well done").

Tabella per grigliare

Preriscaldare la resistenza grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

Pietanze da grigliare	Livello introduzione consigliato	Grill / Grill piccolo		Grill ventilato	
		Temperatura in °C	Tempo com plessivo per grigliare in min. [1]	Temperatura in °C	Tempo com plessivo per grigliare in min. [1]
Pietanze piatte					
Bistecca di manzo	2	275	10 – 16	220	20 – 25
Spiedino	2 o 3	240	25 – 30	220	16 – 20
Spiedini di pollame	2 o 3	240	20 – 25	200	23 – 27
Bistecca	2 o 3[2]	275	12 – 18	220	23 – 27
Fegato	2 o 3[2]	275	8 – 12	220	12 – 15
Polpette	2 o 3[2]	275	14 – 20	220	18 – 22
Salsiccia	2 o 3[2]	275	10 – 15	220	9 – 13
Filetti di pesce	2 o 3[2]	275	12 – 16	220	13 – 18
Trote	2 o 3[2]	275	16 – 20	220	20 – 25
Toast	2 o 3[2]	275	2 – 4	220	3 – 6
Toast Hawaii	2 o 3[2]	275	7 – 9	220	5 – 8
Pomodori	2 o 3	275	6 – 8	220	8 – 10
Pesche	2 o 3	275	6 – 8	220	15 – 20
Pietanze da grigliare con diametro più grande					
Galletto ca. 1 kg	1	240	50 – 60	190	60 – 65
Arrotolato, Ø 7 cm, (ca. 1 kg)	1	240	75 – 85	200	100 – 110
Stinco di maiale ca. 1 kg	1	240	100 – 120	200	95 – 100
Roastbeef, filetto di manzo, ca. 1 kg	1	–	–	250	25 – 35

1) Voltare la pietanza a metà cottura.

2) Scegliere il livello di introduzione a seconda dello spessore delle pietanze.

La funzione "Scongelare" serve per scongelare delicatamente le pietanze a temperatura ambiente con l'aria del vano cottura messa in circolo dalla ventola.

Attenzione:

– scongelare le pietanze senza confezione sulla teglia universale oppure in una fondina.

– Per scongelare pollame e arrosti utilizzare la teglia universale. In questo modo le pietanze non rimangono immerse nel liquido di scongelamento.

⚠ Quando si scongela il pollame è richiesta particolare igiene. Non utilizzare il liquido di scongelamento. Pericolo di contrarre la salmonella.

– Per la cottura carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.
È sufficiente che gli alimenti abbiano inziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.

Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

Pietanze	Peso	Durata in minuti
Galletto	800 g	90–120
Carne	500 g	60–90
	1.000 g	90–120
Salsiccia	500 g	30–50
Pesce	1.000 g	60–90
Fragole	300 g	30–40
Torta al burro	500 g	20–30
Pane	500 g	30–50

Conservazione

Per la preparazione degli alimenti alla conservazione è consigliata la funzione "Thermovent plus".

Contenitori

– Vasi per conserve

– Vasi con chiusura a vite
Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio.

Non utilizzare scatole in latta.

6 vasi [1] (contenuto 1 l)	**Temperatura**	**Tempo di preparazione dalla formazione di bollicine** [2), 3)] **in min.**	**Cottura supplementare tempo in minuti**
Frutta, cetrioli	150–170 °C fino alla formazione omogenea di bollicine. Successivamente selezionare "Illuminazione".	nessuna	25–30
Asparagi, carote	150–170 °C fino alla formazione omogenea di bollicine. Successivamente continuare la cottura a 100 °C.	60–90	25–30
Piselli, fagiolini		90–120	25–30

1) Inserire la teglia universale al 2° ripiano dal basso e sistemarvi i vasi.
2) Bollicine uniformi
3) Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.

A fine cottura

Estrarre i vasi dal vano cottura, coprirli con un panno per ca. 24 ore in un luogo non esposto a correnti d'aria.
Controllare se tutti i vasi sono chiusi.

E' consigliata la funzione "Thermovent plus".

- Selezionare la funzione e la temperatura.
- Quando la spia della temperatura si spegne, introdurre la pietanza nel forno preriscaldato.

Cuocere queste torte o pizze surgelate usando la griglia coperta con carta da forno. Teglie e teglie universali possono deformarsi fortemente cuocendo pietanze surgelate tanto da rendere impossibile la loro estrazione quando sono ancora calde. Ogni ulteriore impiego della teglia causa un'ulteriore deformazione.
Prodotti surgelati come patatine fritte, crocchette o similari possono essere invece cotti sulla teglia e sulla teglia universale.

Esempi per cibi precotti

Alimenti	Temperatura in °C	Ripiano di introduzione dal basso *	Tempo in minuti *	Attenzione
Gratin di patate, pasta o verdure	250	2	20 – 25	Pietanza nella teglia per soufflé
Lasagne, cannelloni	190	2	35 – 40	Confezione aperta
Baguette, ripiena, panino	200	2	12 – 15	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Pizza, precotta	200	2	12 – 20	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Mini-pizza, precotta	220	2	8 – 10	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Frittelle di patate, crocchette	220	2	12 – 20	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno
Brezel	220	2	12 – 15	senza coperchio, sulla griglia rivestita con carta da forno

* Attenersi alle indicazioni del produttore relative a temperatura, tempi di cottura e ripiani di introduzione riportati sulla confezione.

Indicazioni per organismi di controllo

Pietanze test secondo EN 60350

Pietanza	Teglia universale, stampo	Funzione	Livello di introduzione dal basso	Temperatura in °C	Tempo in minuti	Preriscaldamento
Biscotti (8.4.1)	1 teglia	Thermovent plus	2	140 [2]	30-50	no
	2 teglie [1]	Thermovent plus	1, 2	140 [2]	30-50	no
	1 teglia	Calore superiore e inferiore	2	160 [2]	15-33	sì
Small cakes (8.4.2)	1 teglia	Thermovent plus	2	160 [2]	30-40	no
	2 teglie	Thermovent plus	1, 2	160 [2]	30-40	no
	1 teglia	Calore superiore e inferiore	2	160 [2]	25-35	sì
Torta al Pan di Spagna (8.5.1)	Tortiera apribile Ø 26 cm	Thermovent plus	2	170 [2]	30-40	no
	Tortiera apribile Ø 26 cm	Calore superiore e inferiore	2	180 [2]	20-30	sì
Torta di mele ripiena (8.5.2)	Tortiera apribile Ø 20 cm	Thermovent plus	2	170 [2]	80-105	no
	Tortiera apribile Ø 20 cm	Calore superiore e inferiore	2	180 [2]	75-90	no
Dorare toast (9.1)	Griglia	Grill	2	275	5-8	no
Grigliare bistecche (9.2)	Griglia su teglia universale	Grill	2	275	1. lato: 10-15 2. lato: 5-10	si, 5 minuti

1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.

2) Nel corso della fase di riscaldamento non attivare la funzione "Riscaldamento rapido" .

Classe di efficienza energetica secondo la norma EN 50304

Per le apparecchiature è stata rilevata la classe di efficienza energetica **A** secondo la norma EN 50304.
I dati rilevati sono riferiti alla funzione "Thermovent plus ".

⚠ Per pulire l'apparecchio non utilizzare assolutamente un apparecchio a vapore.
Il vapore può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un corto circuito.

Frontale dell'apparecchio

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio. Se sporco e impurità rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Per pulire il frontale si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura. Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

Evitare di danneggiare le superfici! Per la pulizia non utilizzare assolutamente

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri.
- prodotti anticalcare.
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire.
- solventi.
- detergenti per acciaio.
- detersivi per lavastoviglie.
- spray per forno.
- detergenti per vetro.
- spugne dure abrasive o spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti.
- gomme per eliminare lo sporco.
- raschietti di metallo taglienti.

Accessori

Teglia, teglia universale

La superficie smaltata è in **PerfectClean**.

Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "Smalto trattato in PerfectClean".

Griglia, griglie di introduzione

La superficie cromata è in **PerfectClean**.

Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "Smalto trattato con PerfectClean".

Vano cottura

Prima di pulire il vano cottura, attendere che si sia raffreddato.
Pericolo di ustioni.

E' consigliato pulire il vano cottura dopo ogni impiego. Eventuale sporco residuo si brucia a causa dei successivi procedimenti di cottura e rende la pulizia inutilmente difficile. In casi estremi lo sporco ostinato può danneggiare le superfici.

Il **vano cottura** smaltato è **trattato in PerfectClean**.
Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "Smalto trattato in PerfectClean".

Il colore grigio chiaro rende il vano cottura molto chiaro e offre un'ottima panoramica sulle pietanze.
È possibile quindi rilevare anche facilmente eventuale sporco di precedenti procedimenti di cottura ed eventualmente eliminarlo.

La **parete posteriore** è rivestita con **smalto catalitico** grigio scuro.
Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "Smalto catalitico".

Per semplificare la pulizia

- rimuovere lo sportello del forno.
- smontare lo sportello nelle sue parti.
- estrarre le griglie di introduzione
- rimuovere la parete posteriore catalitica.
- abbassare la resistenza grill.

A tale scopo leggere i capitoli alle pagine seguenti.

Guarnizione, lato interno dello sportello

La guarnizione tra lato interno dello sportello e vano cottura può diventare fragile a causa dei residui di grasso e rompersi.

Pulire quindi il lato interno dello sportello e la guarnizione dopo ogni impiego usando un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido.

Smalto trattato con PerfectClean

Superfici trattate con PerfectClean:

– vano cottura

– teglia

– teglia universale

Le superfici in PerfectClean presentano anche eccezionali **caratteristiche antiaderenti** e possono essere **pulite con più facilità** rispetto a qualsiasi altro smalto sinora utilizzato nei forni.

Le pietanze preparate si staccano più facilmente e lo sporco derivante da procedimenti di cottura si elimina senza difficoltà.

Per sfruttare a lungo il vantaggio dell'antiaderenza e della semplice pulizia si consiglia di seguire le seguenti **indicazioni di pulizia**.

Per quanto riguarda la pulizia e la manutenzione, le superfici trattate con PerfectClean sono paragonabili al vetro.
Le pietanze possono esser sminuzzate e tagliate su queste superfici come su comuni superfici smaltate.

Non utilizzare coltelli in ceramica sulle superfici trattate con PerfectClean poiché possono graffiarle.

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

Per garantire l'ottimo utilizzo delle teglie è importante pulire le superfici in PerfectClean dopo ogni impiego affinché le proprietà antiaderenti rimangano intatte. L'effetto peggiora se la superficie in PerfectClean rimane coperta di residui dei precedenti utilizzi. L'utilizzo continuo senza pulizia alcuna può rendere difficoltosa la successiva pulizia.

Affinché le superfici trattate con PerfectClean non vengano danneggiate evitare di utilizzare:

– detergenti abrasivi, per esempio in polvere o in crema,

– detergenti per piani di cottura in vetroceramica,

– lana d'acciaio,

– spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,

– spray per il forno su superfici in PerfectClean ad alte temperature oppure per un lungo tempo d'azione.

– si sconsiglia di lavare tali superfici in lavastoviglie.

– si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici.

Eliminare i residui dei detergenti accuratamente con acqua pulita poiché anche questi pregiudicano l'effetto antiaderente.

In presenza di **residui di sporco normali** pulire le superfici in PerfectClean con un panno spugna, acqua calda e poco detersivo per stoviglie.
All'occorrenza è possibile usare il lato ruvido della spugnetta.
Mettendo in ammollo in acqua calda con detersivo per stoviglie i residui sulle teglie la pulizia risulterà più facile.

In caso di **sporco ostinato** è possibile che sia più difficile eliminare i residui.

Togliere le parti rivestite in smalto catalitico dal vano cottura prima di spruzzare lo spray per il forno. Lo spray danneggia lo smalto.

Far raffreddare le superfici da pulire a temperatura ambiente. Spruzzare lo spray per la pulizia del forno e lasciare agire per qualche minuto (ca. 10). Se si utilizza il prodotto specifico di Miele per la pulizia del vano forno seguire le indicazioni apposte sulla confezione; questo prodotto può agire anche per un tempo più lungo. Se necessario, dopo aver lasciato agire lo spray o il prodotto per pulire il vano cottura, utilizzare la parte ruvida di una spugnetta.

In caso di necessità ripetere queste fasi.

Dopo aver applicato lo spray per il forno pulire le superfici con acqua e asciugarle.

Per **residui attaccati** è possibile utilizzare anche un raschietto per vetro o una paglietta in acciaio.

Le superfici possono essere pulite accuratamente con i prodotti descritti.

Se la superficie affinata con PerfectClean dovesse essere stata danneggiata a causa di un uso scorretto, le proprietà antiaderenti e la facilità nella pulizia rimangono sempre ottimali.

Attenzione:

– Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

– Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi che però non pregiudicano le proprietà antiaderenti della superficie in questione. Non provare a eliminare in ogni caso queste macchie.
Utilizzare solo i prodotti e i metodi indicati.

Smalto catalitico

La parete posteriore è rivestita in smalto catalitico grigio scuro.
A temperature elevate questo rivestimento si pulisce autonomamente da spruzzi di olio e grassi. Più alta è la temperatura, più efficace è il procedimento.

Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa di
– prodotti abrasivi,
– spazzole o spugne abrasive,
– spray per il forno.
Per questo motivo si consiglia di estrarre le parti smaltate dal vano cottura prima di pulire superfici in PerfectClean con uno spray per il forno.

Il rivestimento catalitico non ha comunque alcun effetto per **residui di spezie, schizzi di zucchero e sporco similare**. Questo tipo di sporco deve essere eliminato manualmente. In questo caso smontare le parti.
Per la pulizia utilizzare acqua calda, a cui viene aggiunta qualche goccia di detersivo, e una spazzola morbida.

Eliminare **schizzi di grassi e di olio** dal rivestimento catalitico riscaldando il vano cottura. A questo proposito:

- estrarre gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura e dall'interno dello sportello prima di avviare il procedimento di pulizia. In questo modo lo sporco non si brucia.
- Scegliere la modalità "Thermovent plus".
- Impostare la temperatura più alta.

Far funzionare il forno per circa 1 ora. La durata dipende dal grado dello sporco.

È possibile far disattivare il procedimento automaticamente.

Se il rivestimento catalitico è sporco di olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina di grasso.

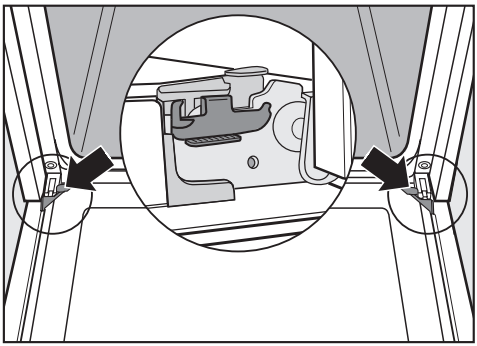
- Pulire infine le superfici in PerfectClean e la parte interna dello sportello.

A ogni successivo utilizzo del forno, con le alte temperature svanisce anche lo sporco ancora presente.

Se il rivestimento catalitico delle parti dovesse essere diventato inefficace a causa dello sporco ostinato oppure del trattamento scorretto è possibile richiedere le parti in sostituzione presso i rivenditori specializzati o l'assistenza tecnica Miele autorizzata.

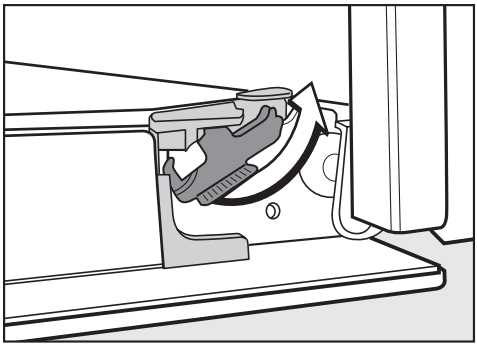
Rimuovere lo sportello

Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei fissaggi.



Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali fissaggi, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



- Sbloccare le staffe d'arresto sulle due cerniere, ruotandole. Ruotare allo scopo le staffe d'arresto fino alla battuta percettibile in posizione obliqua.
- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

Non sganciare lo sportello dai fissaggi quando è in posizione orizzontale. I fissaggi possono "saltare" e danneggiare l'apparecchio. Pericolo di ferirsi.

- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi dall'alto.

Non sollevare lo sportello dalla maniglia. La maniglia potrebbe rompersi e lo sportello danneggiarsi.

Accertarsi che lo sportello non si inclini mentre lo si smonta.

Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da tre lastre di vetro ed è dotato di fessure in alto e in basso.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro frontale.

Se tra le lastre di vetro dello sportello dovessero esserci residui di sporco, è possibile smontarlo per pulirlo all'interno.

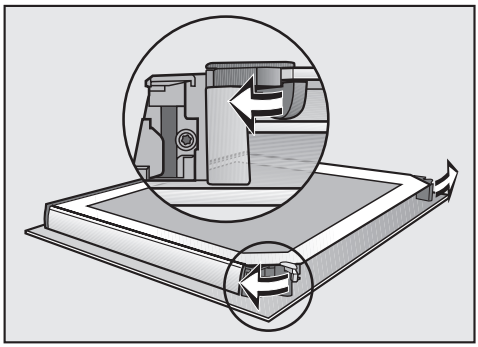
Per la pulizia delle lastre di vetro attenersi alle stesse indicazioni valide per il frontale dell'apparecchio.
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo. Graffiano la superficie. Eventuali graffi possono causare la rottura del vetro.

Non usare spray per forno. La superficie dei profili in alluminio si danneggia.

Maneggiare con cura le lastre smontate affinché non si rompano.

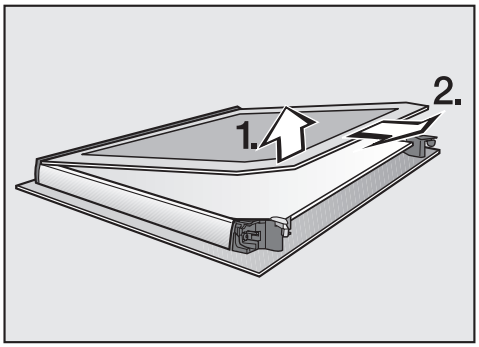
Smontare lo sportello prima di scomporlo.

- Adagiare il lato esterno dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di appoggiare in piano lo sportello facendo quindi sporgere la maniglia dal tavolo.

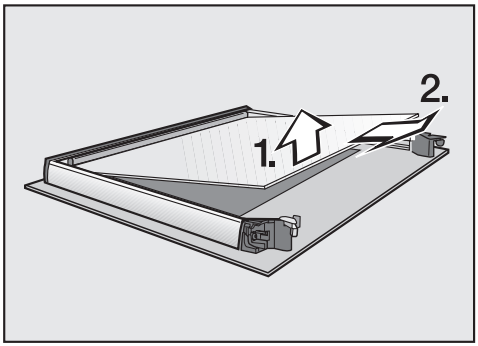


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

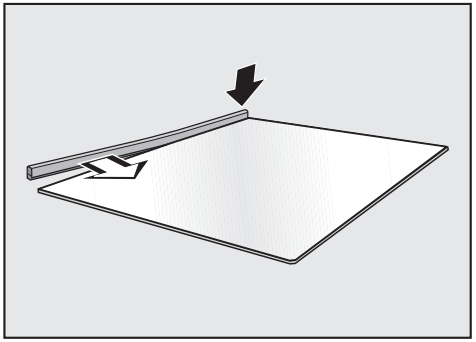
La lastra interna e quella centrale possono ora essere rimosse.



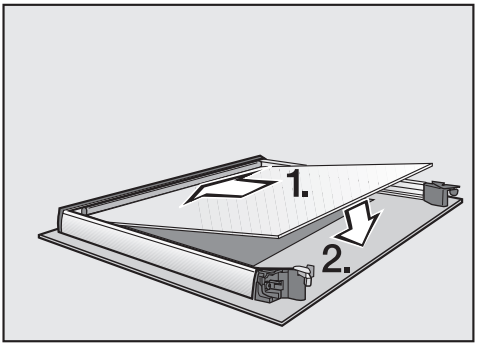
- Sollevare **leggermente** il vetro interno e estrarlo dal profilo in plastica.



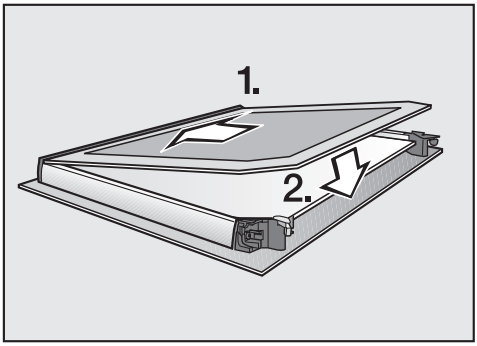
- Sollevare leggermente il vetro centrale e estrarlo con la guarnizione.
- Rimuovere la guarnizione dalla lastra.
- Pulire i vetri e i singoli componenti. Usare un panno spugna, detergente per stoviglie e acqua calda o un panno in microfibra umido. Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.
- Riassemblare lo sportello.



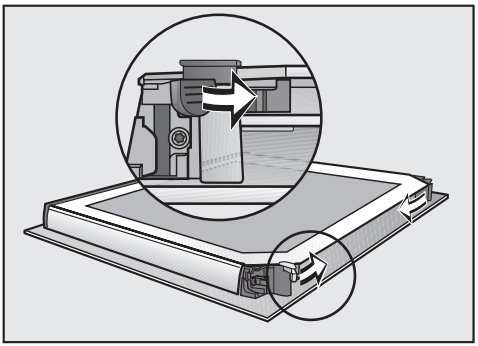
- Fissare la guarnizione.



■ Rimontare il vetro centrale con la guarnizione.

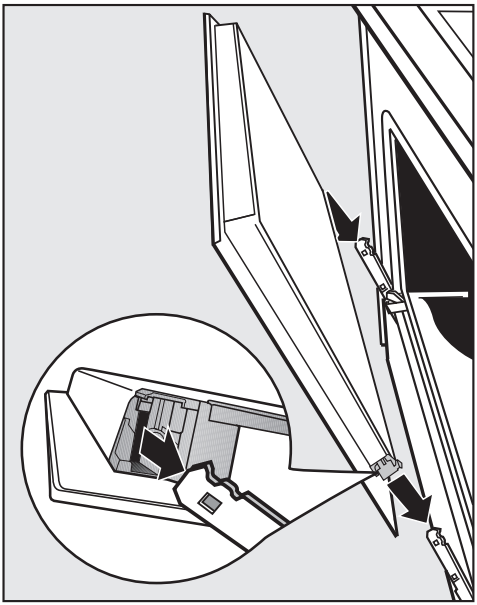


■ Infilare nel profilo in plastica il vetro interno e adagiarlo tra i dispositivi di blocco.
Il marchio "Miele" deve essere capovolto.



■ Richiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

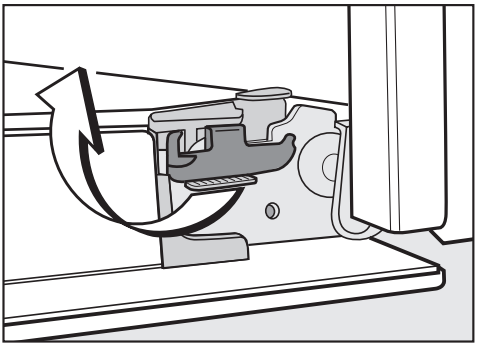
Rimontare lo sportello



■ Afferrare lo sportello lateralmente e fissare le cerniere sui fissaggi.

Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

■ Aprire lo sportello completamente.

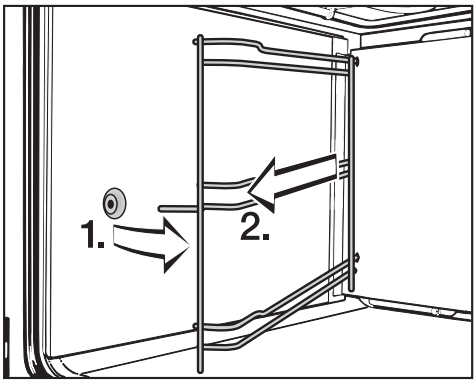


■ Bloccare di nuovo le due staffe d'arresto mediante rotazione. Allo scopo ruotare le staffe d'arresto fino alla battuta in posizione orizzontale.

Le staffe devono essere assolutamente bloccate dopo le operazioni di pulizia. Altrimenti lo sportello potrebbe cedere e danneggiarsi.

Estrarre le griglie di introduzione

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde. Pericolo di ustionarsi.



- Estrarre dal foro anteriore le griglie di introduzione e rimuoverle dal vano.

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso. Rimontare con cura i singoli componenti.

Rimuovere la parete posteriore

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde. Pericolo di ustionarsi.

La parete posteriore può essere eventualmente rimossa per pulirla se è particolarmente sporca.

Attenersi alle indicazioni relative alla cura e alla pulizia dello smalto catalitico.

- Estrarre le griglie di introduzione.
- Svitare le quattro viti negli angoli della parete posteriore e estrarla.

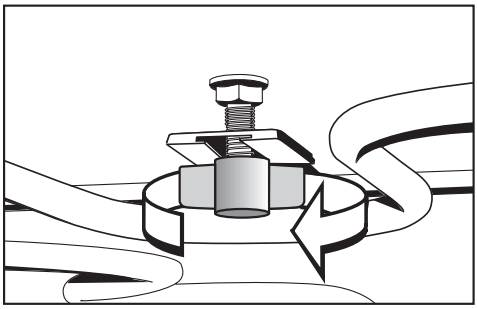
Il forno non può essere utilizzato senza parete posteriore. Pericolo di ferirsi!

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso. Rimontare con cura i singoli componenti.

Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde. Pericolo di ustionarsi.

- Estrarre le griglie di introduzione.



- Allentare il dado a farfalla e abbassare la resistenza.

Non abbassare la resistenza agendo con forza altrimenti potrebbe danneggiarsi.

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

Fissare con cura il dado a farfalla.

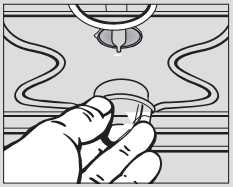
Rimontare con cura i singoli componenti.

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano può essere eliminata personalmente. La seguente panoramica è di supporto all'utente.
Qualora non fosse possibile trovare la causa di un guasto o eliminarlo, rivolgersi all'assistenza tecnica.

⚠ Lavori di installazione e manutenzione devono essere eseguiti da personale autorizzato dal produttore.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi pericoli gravi per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

Problema	**Causa e rimozione**
Il display è scuro.	– Verificare se l'orologio è impostato in modo da non visualizzare l'ora (vedasi al capitolo "Impostazioni - *P I*"). – Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Il forno non diventa caldo.	– Controllare se è attivo il blocco. – Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Sul display lampeggia l'ora o "*12:00*".	La corrente elettrica si è interrotta. Confermare l'ora con il tasto sensore OK oppure reimmetterla. I procedimenti di cottura programmati devono essere reimmessi.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare. Si spegne quando all'interno del vano di cottura è stata raggiunta una determinata temperatura.

Guasti e anomalie

Problema	Causa e rimozione
La luce del vano cottura è difettosa. 	■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica: estrarre la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto della casa. ■ Per smontare la copertura della lampadina ruotarla un quarto di giro verso sinistra e tirarla verso il basso. ■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Inserire nuovamente la copertura e bloccarla ruotandola verso destra. ■ Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.
La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella per la cottura dei dolci.	– Verificare se è stata impostata la temperatura adeguata. – Controllare se è stata modificata la ricetta. L'aggiunta di liquidi e uova richiede un tempo più lungo dovuto all'impasto più umido.
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	La doratura presenta sempre una certa differenza. Verificare in caso di forte differenza di doratura se sono stati selezionati la temperatura e il livello di introduzione corretti. Con Calore superiore e inferiore anche il materiale e il colore della forma giocano un ruolo importante. Forme chiare, riflettenti non sono particolarmente adatte.
Lo smalto catalitico presenta macchie di ruggine.	Quando si arrostiscono delle pietanze sulla griglia, capita che le spezie impiegate vengano trasportate dalla corrente d'aria e si depositino sulle pareti interne. Queste macchie non vengono eliminate dalla catalisi; possono essere eliminate con acqua calda, detersivo e una spazzola morbida.
Sul display appare un codice guasto: F + cifre	I guasti indicati dai seguenti codici possono essere eliminati personalmente: **Guasto 55**: E' stato attivato il disinserimento di sicurezza. Il forno è nuovamente pronto per l'uso spegnendolo e riaccendendolo. In presenza di altri codici guasto chiamare il servizio di assistenza.

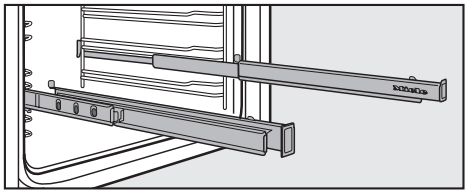
Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato sul retro di copertina. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

La targhetta dati è visibile a sportello aperto sulla cornice del vano cottura.

Accessori su richiesta

Miele ha sviluppato una serie di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione che integrano armoniosamente la gamma degli apparecchi.
I prodotti possono essere ordinati via internet, o acquistati presso il servizio di assistenza (vedi retro) o il rivenditore specializzato Miele.

Guide estraibili FlexiClip



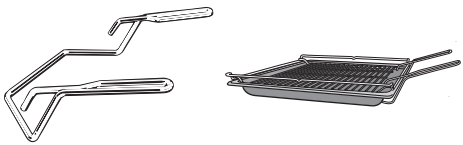
Le guide estraibili FlexiClip si possono agganciare a qualsiasi ripiano di introduzione e possono essere completamente estratte dal vano cottura permettendo di visionare in modo perfetto la pietanza infornata.

Le guide FlexiClip possono essere montate contemporaneamente su più guide di introduzione.

Teglia, teglia universale, griglia

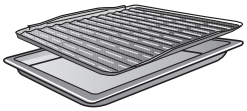
E' possibile ordinare ulteriori teglie o griglie.
Al momento dell'ordine indicare assolutamente il modello di apparecchio al quale sono destinati.

Maniglia speciale



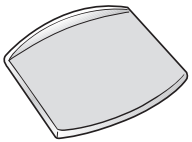
Questa maniglia aiuta l'utente nell'estrazione della teglia universale e della griglia.

Inserto antischizzo



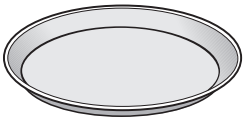
L'inserto viene sistemato nella teglia universale.
Durante la cottura al grill o quando si arrostisce l'inserto impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.
La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Pietra di cottura



Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o similari.
La pietra di cottura è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata.
Si appoggia sulla griglia.
Per disporvi o prelevare le pietanze alla pietra è allegata una paletta in legno non trattato.

Piatto per pizza



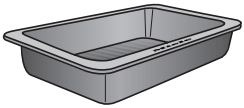
La forma rotonda è adatta per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizza surgelate.

Casseruole

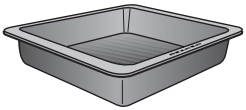
La casseruola, a differenza di altre, può essere inserita direttamente nella griglia di introduzione. E' dotato di una protezione antiestrazione come le teglie.
Le casseruole hanno un rivestimento antiaderente.

Esistono due tipi di casseruola che si differenziano nella profondità.
Al momento dell'acquisto indicare il modello:

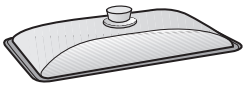
– HUB 5000-M (profondità: 22 cm)

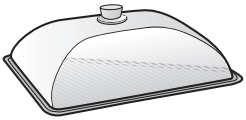


– HUB 5000-XL (profondità: 35 cm)



Coperchio





Alle casseruole è abbinato anche il relativo coperchio.
Attenzione:
nei forni compatti la casseruola HUB 5000-XL non può essere usata con il coperchio in quanto l'altezza del vano cottura non è sufficiente.

Quando si ordina un coperchio indicare la profondità della casseruola.

Cielo con smalto catalitico

La lamiera del cielo del forno viene applicata sopra la resistenza del calore superiore.

Al momento dell'ordine indicare assolutamente il modello di apparecchio al quale sono destinati.

Panno in microfibra Miele

Il panno in microfibra è adatto per eliminare leggere tracce di sporco e impronte di mani.

Spray per forno Miele

Lo spray è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato, nel rispetto delle disposizioni nazionali vigenti e delle disposizioni emanate dalla locale azienda elettrica.

Operazioni di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguite in maniera non corretta possono provocare seri rischi all'utente per i quali la casa produttrice non si assume alcuna responsabilità.

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

E' consigliato **l'allacciamento mediante presa** (ai sensi delle indicazioni VDE 0701) per facilitare eventuali interventi del servizio di assistenza.

Qualora la presa non fosse più raggiungibile o è previsto **l'allacciamento fisso** è necessario predisporre un dispositivo di stacco per ogni polo.

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori (EN 60335).

I dati necessari per **l'allacciamento** si trovano sulla **targhetta dati** che, aprendo lo sportello, è visibile sulla cornice frontale.
Questi dati devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Anche quando si richiede l'intervento di un rivenditore Miele indicare sempre la tensione nonché la definizione del modello e il numero di fabbricazione.

Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di allacciamento usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F o H 05 RR-F con sezione adeguata.

Forno

Il forno è dotato di serie di un cavo di allacciamento a tre fili lungo ca. 1,7 m con spina per corrente alternata 50 Hz, 230 V.

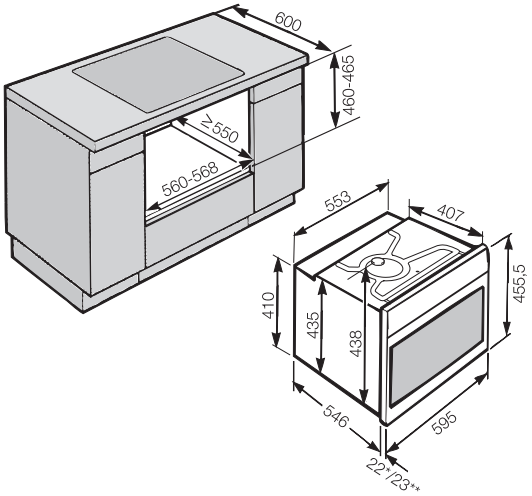
La protezione è di 16 A.
La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

Potenza assorbita max: v. targhetta dati.

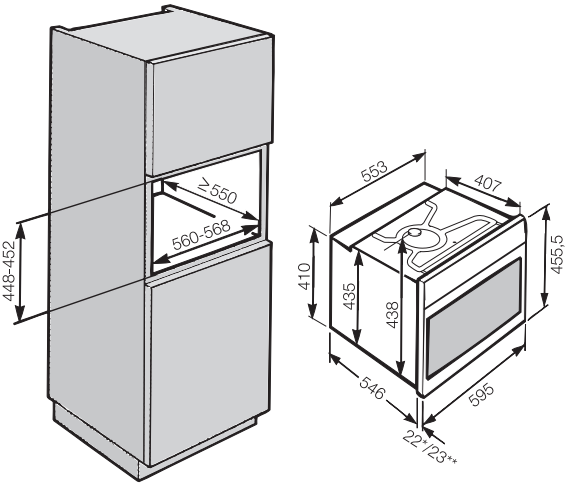
Le misure sono espresse in "mm".

Dimensioni dell'apparecchio e della nicchia

Incasso in un mobile base



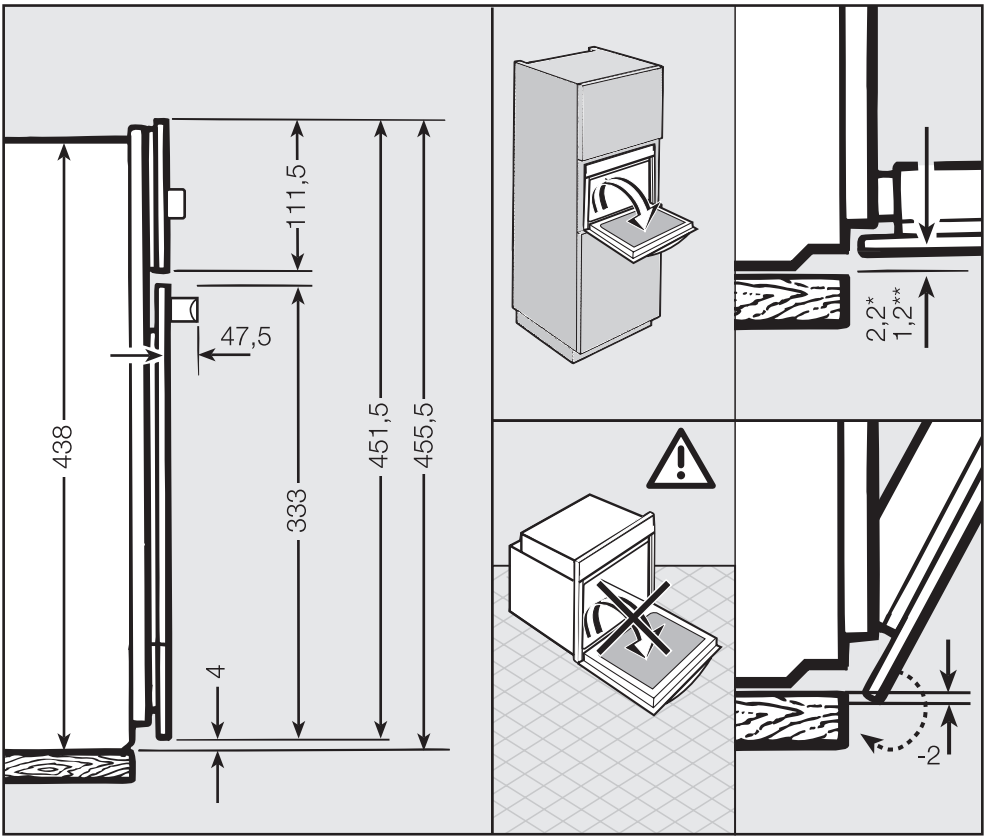
Incasso in un mobile a colonna



* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Schemi d'incasso

Misure dettagliate del frontale dell'apparecchio



* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi in metallo

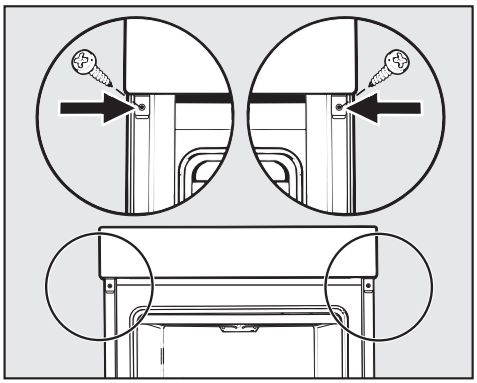
⚠ L'apparecchio deve essere messo in funzione solo quando è incassato.

Non montare listelli per la protezione contro il calore lungo le pareti laterali della nicchia del mobile. Impedirebbero l'afflusso di aria che serve per raffreddare l'apparecchio.

Quando si incassa l'apparecchio non sollevarlo utilizzando la maniglia. Lo sportello potrebbe danneggiarsi.

Staccare la presa dalla rete elettrica.

- Allacciare il forno alla rete elettrica.
- Infilare il forno nella nicchia e registrarlo.



- Aprire lo sportello e avvitare l'apparecchio alle pareti laterali del mobile con due viti.

Miele

Il Servizio Clienti mette automaticamente in contatto il consumatore con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per prenotare il collaudo gratuito degli elettrodomestici o richiedere un intervento. Gli operatori Miele sono inoltre a disposizione per qualsiasi consulenza sui nostri prodotti e servizi.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

---

Salvo modifiche / 22 / 4710

M.-Nr. 07 959 850 / 00

(H 5040 B)

CE